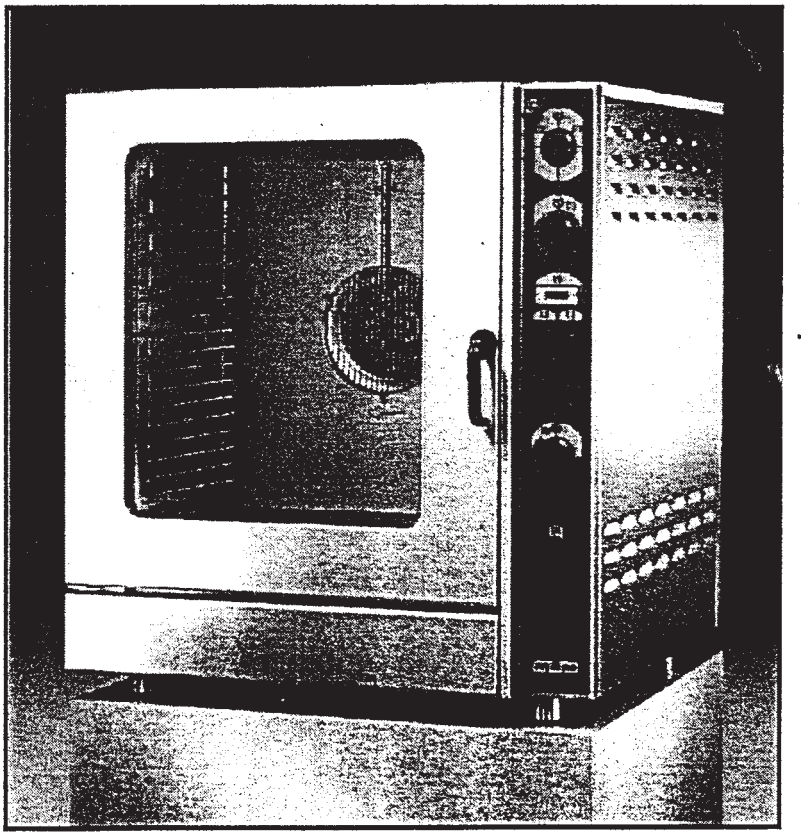
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, LE MODE D'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

FOUR AU GAZ A CONVECTION

CONFORME AUX NORMES EN 437 et EN 203 Partie I
EN 60335 - I et EN 60335 - II - 42

FCG 6
FCG 10



CE
0063

MISE À JOUR: 27/06/00 IMFOC00222

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
1.	Règles générales	3
1.1	Généralités	3
2.	Données techniques	4
2.1	Appareils au gaz	4
3.	Schémas d'installation	5
3.1	Four au gaz à convection FCG6	5
3.2	Four au gaz à convection FCG6 avec Support SF3	6
3.3	Four au gaz à convection FCG10 sur Meuble SFA - SFRU	8
4.	Instructions pour l'installation	9
4.1	Préparation avant l'installation	9
4.1.1	Réglementation à respecter	9
4.1.2	Plaquette d'identification C.E.	9
4.2	Mise en place	10
4.3	Raccordement eau froide	10
4.4	Vidange eaux usées	10
4.5	Branchement électrique	10
4.5.1	Mise à la terre	11
4.5.2	Equipotentiel	11
4.5.3	Câble d'alimentation	11
4.5.4	Branchement électrique du câble au bornier	11
4.6.0	Tableau I gaz, pression et catégorie dans les différents pays	12
4.6	Raccordement au réseau du gaz	13
4.6.1	Adaptation pour fonctionner à un autre type de gaz	13
4.6.1.1	Changement de la buse du brûleur	13
4.6.1.2	Changement de la buse du brûleur pilote "Target"	13
4.6.1.3	Réglage de la pression du gaz au brûleur	14
4.6.1.4	Etalonnage du régulateur de pression	15
4.6.1.5	Tableau II: injecteurs brûleurs au gaz pour les fours à convection	16
4.6.1.6	Contrôle de la portée thermique au moyen des pressions	17
4.6.1.7	Evacuation des produits de combustion sous une hotte d'aspiration	17
4.6.1.8	Evacuation des produits de combustion à travers une cheminée	17
4.6.1.9	Type d'évacuation des produits de combustion	17
4.6.1.10	Autres évacuations	19
4.7	Ventilation des locaux	19
5.	Mode d'emploi	19
5.1	Instructions pour l'utilisateur : mise en route	19
5.1.1	Description des commandes du four	21
5.2	Mise en fonction	22
5.2.1	Allumage brûleur principal du four	22
5.2.2	Programmation du temps de cuisson	22
5.2.3	Utilisation du thermostat électrique	22
5.2.4	Eclairage	22
5.2.5	Utilisation de l'humidificateur	23
5.2.6	Extinction du brûleur pilote et brûleur principal	23
6.	Nettoyage et entretien	23
6.1	Nettoyage	23
6.1.1	Nettoyage en fin de cuisson et en fin de journée	23
6.1.2	Petit guide de dépannage	23
6.2	Entretien	24
6.2.1	Changement des composants	24
	A) Composants électriques	24
	B) Brûleur	24
	C) Brûleur pilote	24
	D) Thermocouple	24
	E) Bougie d'allumage	24
	F) Valve multifonctions gaz	25
	G) Ampoule four	25
	H) Garniture porte four	25
	I) Nettoyage filtres électrosoupape	25
6.2.2	Entretien annuel	26
6.2.3	Dispositifs de sécurité	26
6.3	Mesures à prendre en cas de panne	26
6.3.1	Inactivité prolongée	27

1. REGLES GENERALES

1.1 GENERALITES

- L'installation, la mise en service et l'entretien du four doivent exclusivement être effectués par un personnel spécialisé et agrée par le fabricant.

- Lisez attentivement le contenu de ce manuel car il fournit d'importantes indications sur le mode d'installation, le mode d'emploi et l'entretien.

- Conservez soigneusement ce manuel et tenez-le à disposition des intéressés pour de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez son bon état.
- En cas de dégâts apparents ou d'anomalies, n'utilisez pas l'appareil et faites intervenir un personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont source de danger potentiel.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données reportées sur la plaquette correspondent à ceux du secteur et de la compagnie de distribution de l'eau.
- La plaquette d'identification est appliquée sur le côté avant droit.
- L'appareil doit être utilisé par un personnel spécialement formé à son utilisation.
- Cet appareil doit être destiné seulement à l'usage pour lequel il a été conçu, à savoir la cuisson oula régénération des aliments. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux.
- Il est interdit de boucher les ouvertures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- L'appareil doit toujours être éteint à la fin du service.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par le non respect des règles contenues dans ce manuel par l'installateur ou l'utilisateur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes éventuelles imputables à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve aussi le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utile, sans toucher aux caractéristiques essentielles.

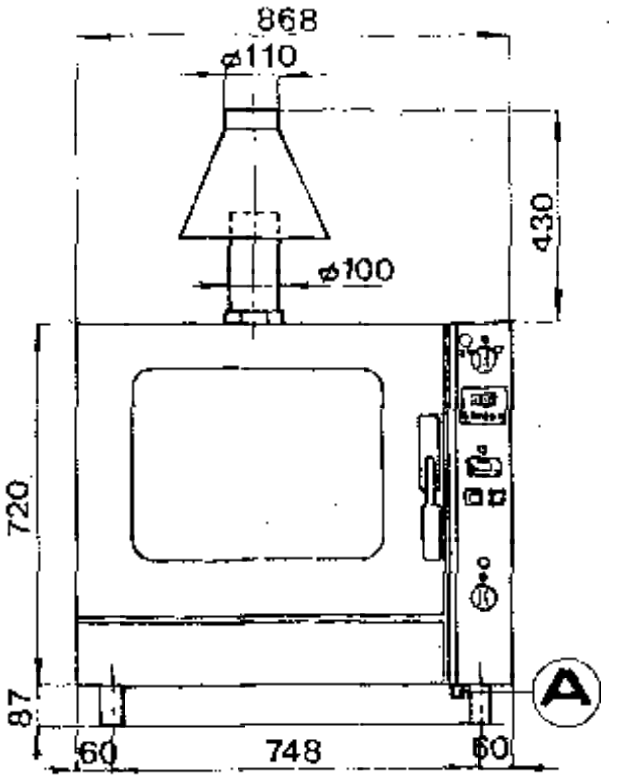
2. DONNEES TECHNIQUES

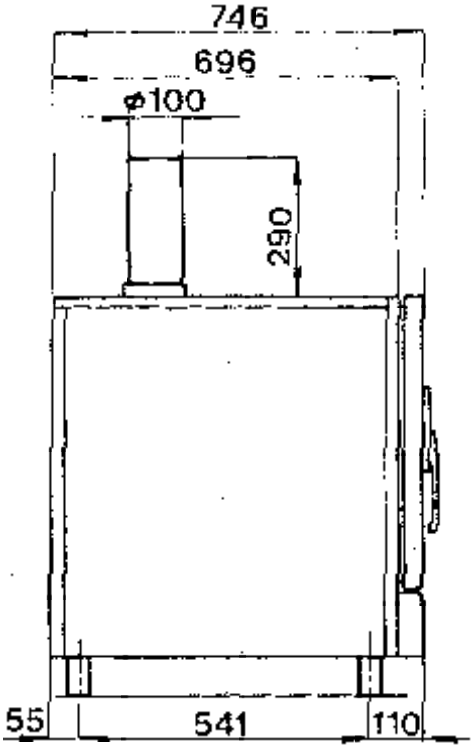
2.1 APPAREILS AU GAZ

MODELE		FCG6	FCG10
Normes	Gaz Electrique	EN 437 et EN 203 partie 1 EN 60335 - I et EN 60335 - II - 42	
Dimensions externes			
Largeur	mm	868	940
Profondeur	mm	746	900
Hauteur	min.mm	720	1045
Hauteur	max.mm	807	1095
Hauteur totale modèle A	max.mm	1097	1365
Hauteur totale modèle B	max.mm	1237	1575
Vidange modèle A	Ø mm	100	130
Vidange modèle B	Ø mm	110	150
Poids net	kg	120	175
Dimensions chambre de cuisson			
Largeur	mm	590	640
Profondeur	mm	335	465
Hauteur	mm	430	670
Volume utile	dm^3	85	199
Capacité Grilles GN 1/1-2/1		6	10
Capacité Plats (600 x 400 mm)		-	8
Quantité chargement four	max.kg	18	30
Entraxe Glissières GN 1/1	mm	60	60
Entraxe Glissières pâtisserie	mm	-	80
Hauteur plat	mm	20	20
Tension d'alimentation électrique AC 230 V 50 Hz (ou 60 Hz)		x	x
Disjoncteur différentiel extérieur	A/ph.	10	10
Puissance électrique totale absorbée	kW	0,55	0,65
Puissance électrique moteur absorbée	kW	0,5	0,6
Alimentation électrique Câble d'alimentation modèle H07RN-F Câble à 3 fils Section	$min.mm^2$	1,5	1,5
Catégorie selon EN 203 partie 1		II	II
Type de vidange		A o B	A o B
Diamètre vidange nom.	Ø mm	100/110	130/150
Hauteur type A	mm	290	270
Hauteur type B	mm	430	480
Puissance thermique nominale	kW	11,4	15,5
Consommation gaz (15°C)			
G30 - 29/50 mbar	kg/h	0,897	1,26
G31 - 30/37/50/67 mbar	kg/h	0,885	1,243
G20 - 20 mbar	m^3/h	1,21	1,694
G25 - 20/25 mbar	m^3/h	1,40	1,97
Alimentation gaz		G 3/4"	G 3/4"
Alimentation eau		G 3/4"	G 3/4"
Eau adoucie (min à max)	min÷max bar*	0,5÷4	0,5÷4
Consommation max humidificateur	l/h	18	18
* NB : 1 bar = 100 kpa			
Vidange eaux usées	Ø mm	40	40
Température max.	max.°C	100	100
Performances four			
Plage des températures air chaud	°C	20 ÷ 270	20 ÷ 270
Délai pour atteindre 200°C	min.	7,0	8,0
Consommation pour maintenir une moyenne de 180°C	kWh	1,8	2,1
Vitesse turbine	t/min	2800	1400

3. SCHEMAS D'INSTALLATION

3.1 FOUR AU GAZ FCG 6





A) Raccord gaz G 3/4"

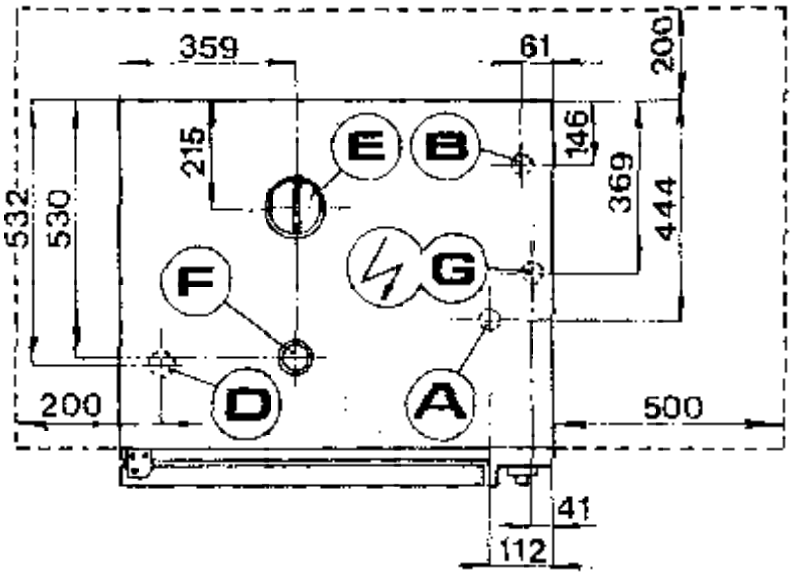
B) Entrée eau adoucie G 3/4"

D) Vidange eau Ø 40 mm

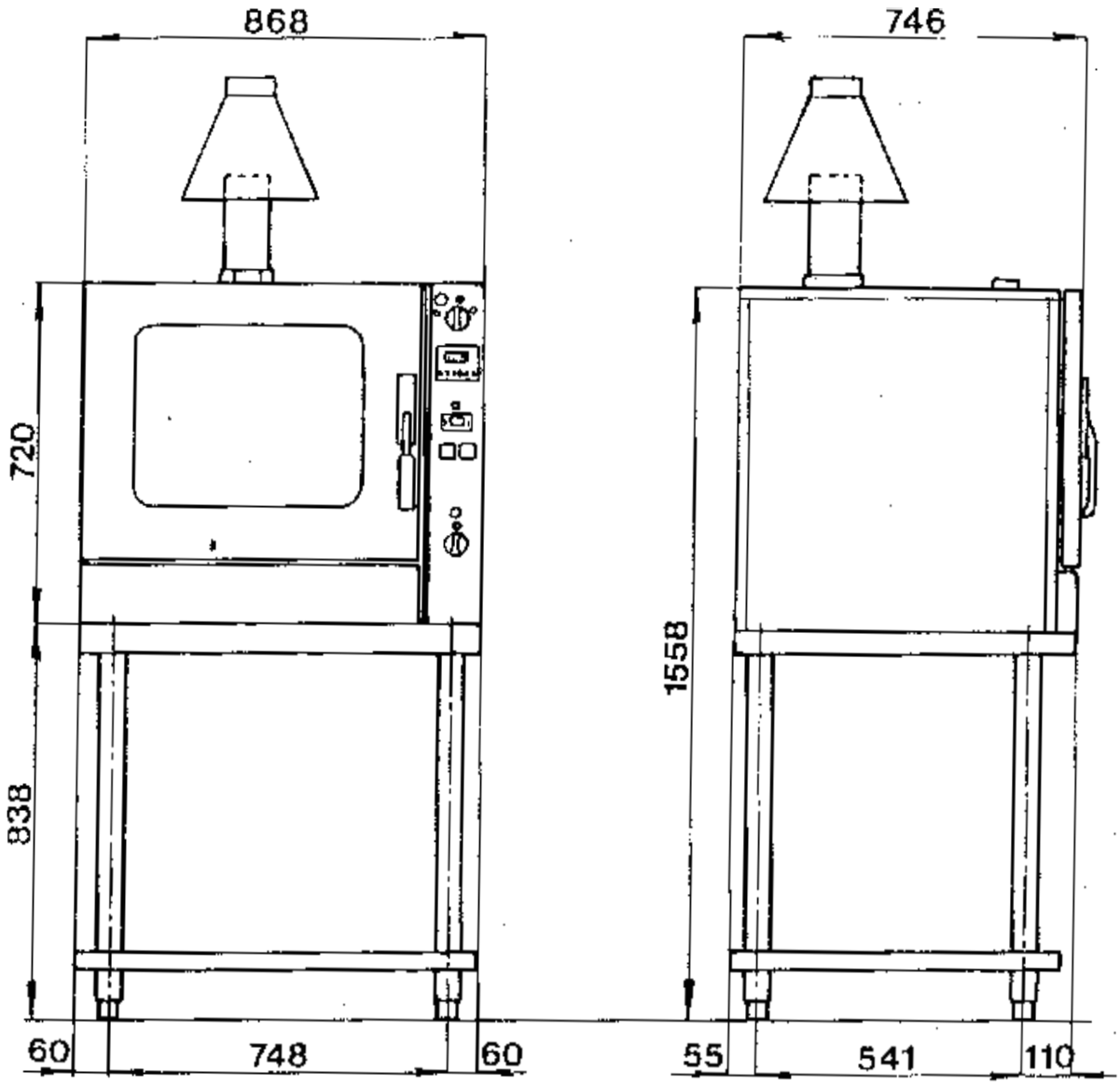
E) Cheminée four Ø 100 mm

F) Tuyau évent Ø 50 mm

G) Entrée câble d'alimentation

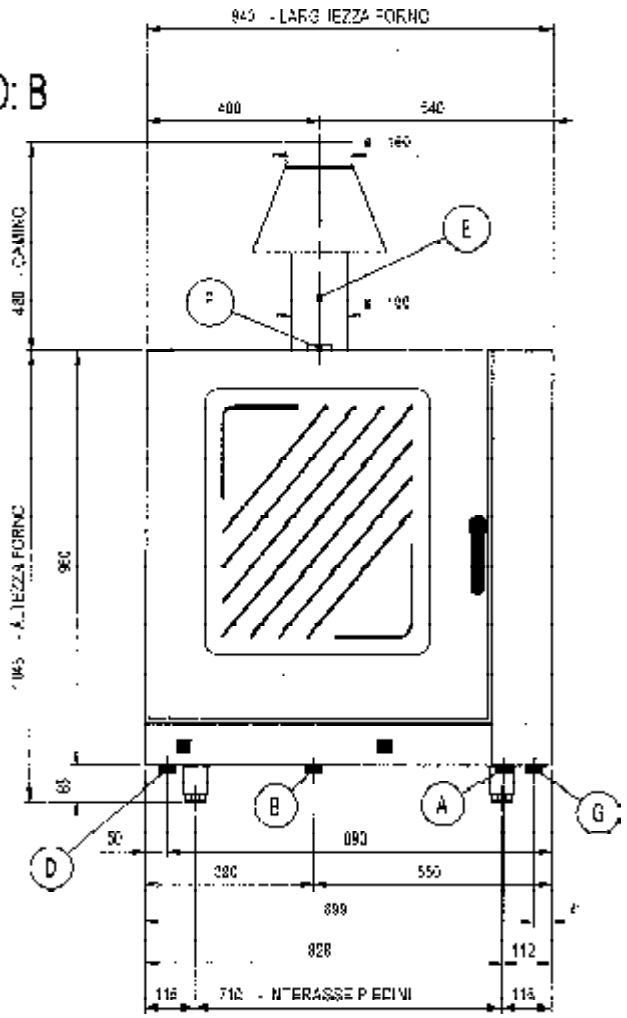


3.2 FOUR GAZ CONVECTION FCG6 AVEC SUPPORT SF3

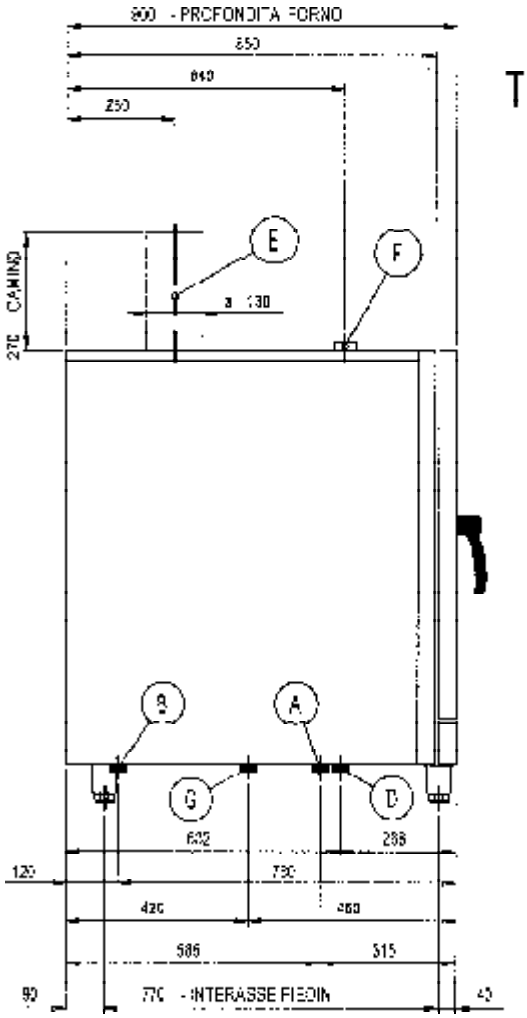


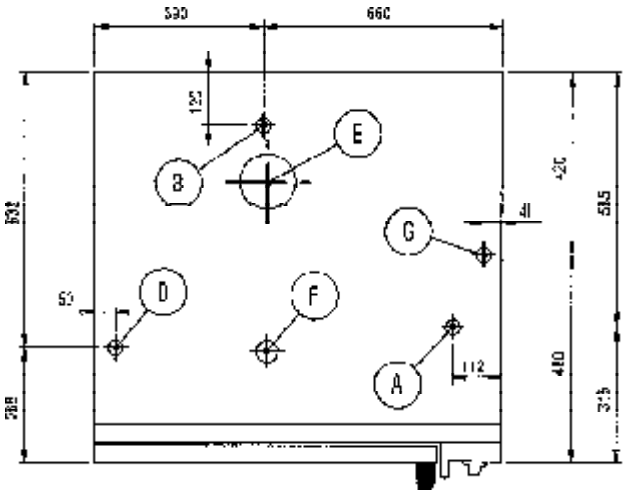
FOUR AU GAZ A CONVECTION FCG 10

TIPO: B



TIPO: A





A) Raccord gaz G 3/4"

B) Entrée eau adoucie G 3/4"

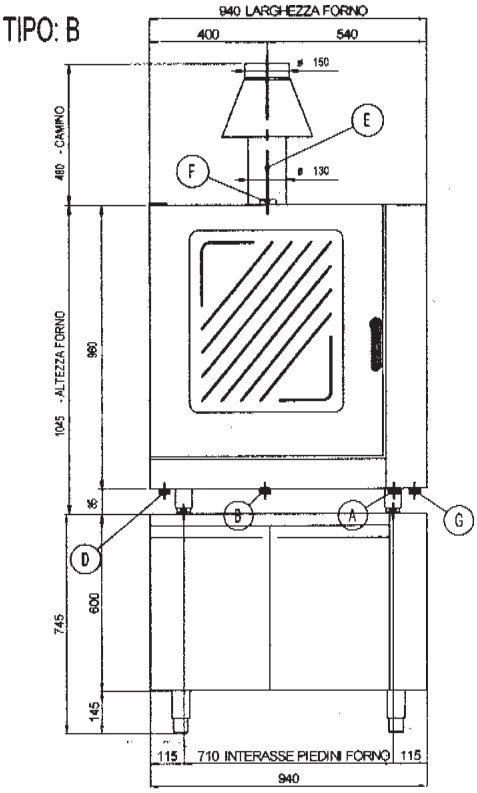
D) Vidange eau Ø 40 mm

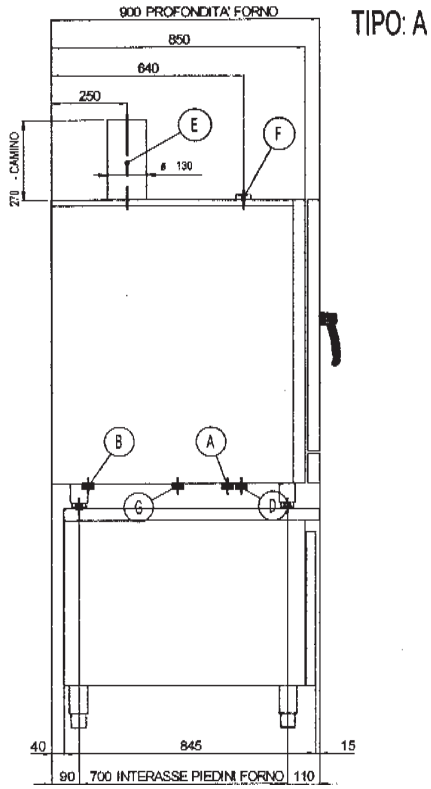
E) Cheminée four Ø 130 mm

F) Tuyau évent Ø 50 mm

G) Entrée câble d'alimentation

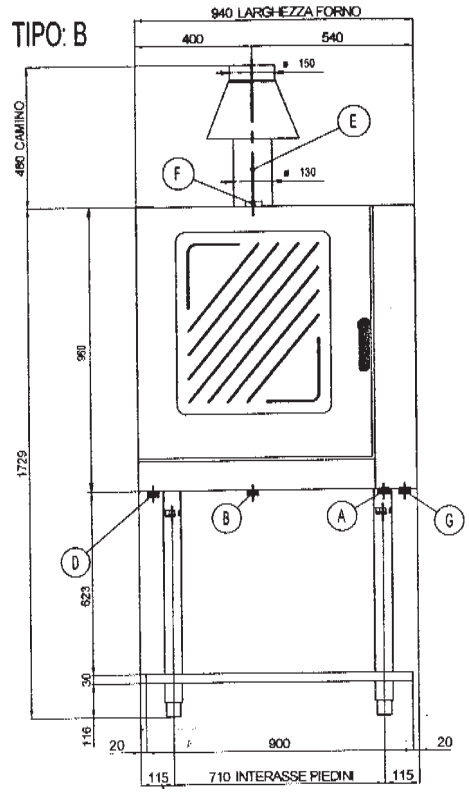
3.3 FOUR AU GAZ A CONVECTION FCG10 AVEC ARMOIRE SFA - SFRU

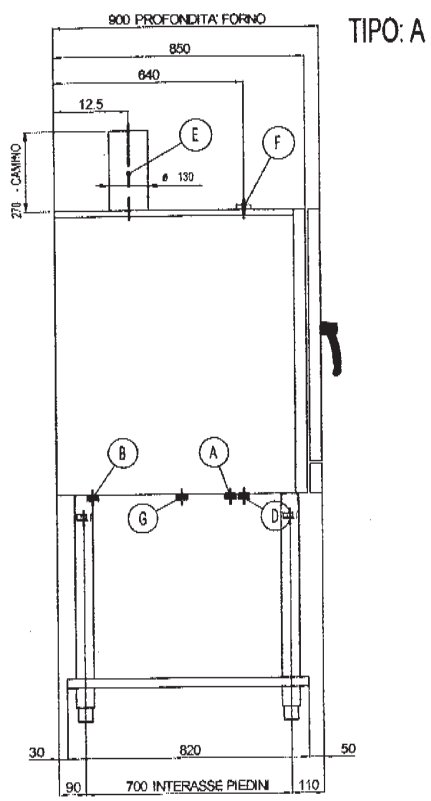




A) Raccord gaz G 3/4”
B) Entrée eau adoucie G 3/4”
D) Vidange eau Ø 40 mm
E) Evacuation fumées four Ø 130 mm
F) Tuyau évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d’alimentation

FOUR AU GAZ A CONVECTION FCG10 AVEC SUPPORT SF





A) Raccord gaz G 3/4”
B) Entrée eau adoucie G 3/4”
D) Vidange eau Ø 40 mm
E) Evacuation fumées Ø 130 mm
F) Tuyau évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d’alimentation

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation et le réglage doivent être effectués par un personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur.

(Voir le tableau des données techniques page 4).

MISES EN GARDE :

- Si l'appareil est installé contre une cloison, celle-ci doit être en mesure de résister à une température de 80° et ne pas être combustible.
- Les entrées d'eau et d'électricité ainsi que les vidanges (eau usée, vapeur) sont signalées par des étiquettes.
- Il est interdit d'utiliser le plan supérieur pour y déposer des objets !

4.1 PREPARATION AVANT L'INSTALLATION

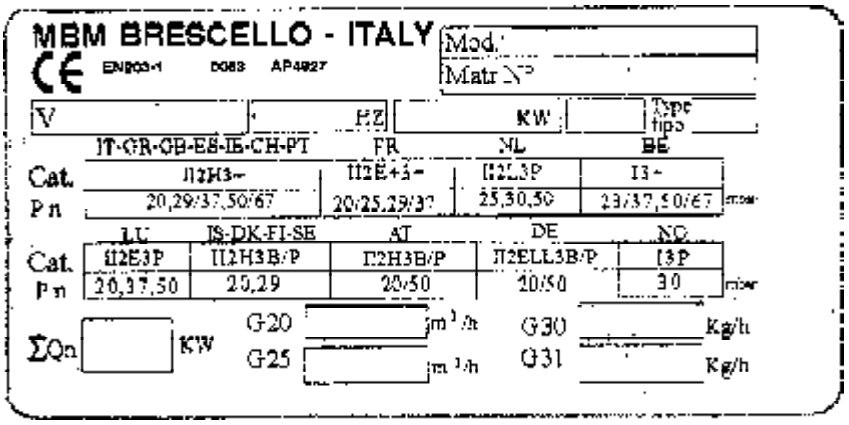
- Avant d'installer l'appareil, enlevez la pellicule de protection en plastique et éliminez les résidus de plastique éventuels avec un produit adapté au nettoyage de l'acier inoxydable.

4.1.1 REGLEMENTATION A RESPECTER

L'installation doit s'effectuer conformément à la réglementation suivante :

- Réglementation locale pour la prévention des incendies.
- Réglementation locale pour la prévention des accidents du travail.
- Réglementation "Installation équipements électriques".
- Réglementation de la Compagnie de distribution de l'Electricité.
- Réglementation de la Compagnie de distribution d'Eau.
- Réglementation locale concernant le traitement des eaux usées.
- Les règles d'hygiène en vigueur.
- Norme de sécurité UNI-CIG 8723 et D.M. n° 74 du 12/04/96.

4.1.2 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION C.E. CONFORME AUX NORMES EN 437 ET EN 203 1ère PARTIE



PLAQUETTES ADHESIVES
PREDISPOSITION GAZ

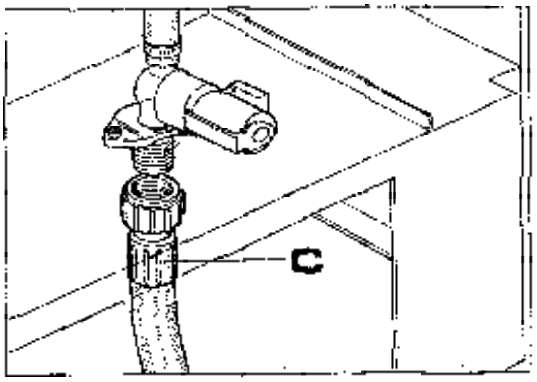
G 20	20 mbar
G 30/31	29/37 mbar

4.2 MISE EN PLACE

Installez l'appareil sous une hotte d'aspiration pour assurer l'évacuation totale des vapeurs de cuisson. Placez l'appareil horizontalement et contrôlez sa planéité avec un niveau. En cas de besoin, intervenez sur les pieds pour ajuster la mise à niveau. L'appareil peut être installé individuellement ou en groupe avec d'autres éléments, il faudra veiller à ne pas le placer à côté d'objet en matériau combustible.
- Il est interdit de boucher les ouvertures pour la circulation de l'air et l'évacuation de la chaleur.
- Le câble électrique ne doit jamais être soumis à des tractons.
- Laissez un espace libre de 0,5 m environ à droite de l'appareil pour faciliter son entretien.

4.3 RACCORDEMENT EAU FROIDE (ADOUCIE)

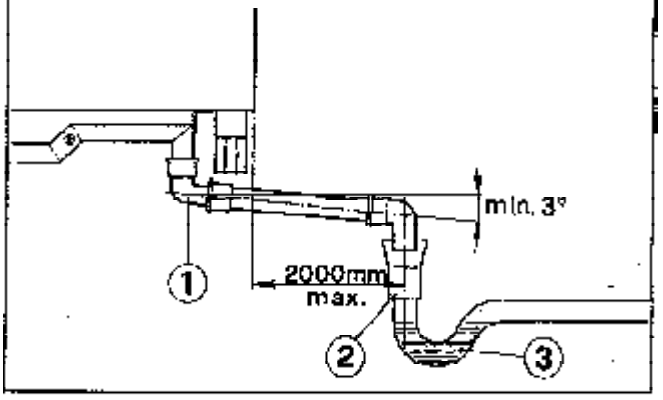
Le raccordement de l'appareil au réseau hydrique se fait à travers un robinet, la pression de l'eau doit être comprise entre 50 et 400 kPa (0,5 et 4 bars). L'eau est utilisée pour l'alimentation de l'humidificateur. Un filtre mécanique doit être monté entre le robinet et le tuyau de branchement au four pour éliminer les résidus ferreux qui pourraient, à la longue, provoquer l'oxydation du four.
Si la dureté de l'eau est supérieure à 5-7°Fr, l'installation d'un adoucisseur a regénération automatique est obligatoire en aval du filtre mécanique.
Pour le débit horaire de cet adoucisseur, consultez le tableau page 4.



4.4 VIDANGE EAUX USEES

Le tuyau de vidange "1" doit être raccordé à un siphon de type **ouvert** "2" de façon à empêcher le contact entre le tuyau de vidange de l'appareil et le siphon conformément à la réglementation locale en matière d'hygiène ainsi que pour un bon fonctionnement du four.
Pour empêcher le retour des mauvaises odeurs et des eaux usées vers le four, un siphon normal "3" en aval du siphon ouvert doit être installé.
Le matériau du tuyau de vidange doit pouvoir résister à une température de 100°C.

VIDANGE INDIRECTE EAU USÉE À TRAVERS UN SIPHON OUVERT



N.B. Un raccordemement "fermé" vers la canalisation est interdit !

4.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

-- Le branchement électrique doit être effectué par un personne agréé et compétent, dans le respect de la réglementation locale en vigueur. Examinez les données reportées dans le tableau des données techniques de la page 4 de ce manuel ainsi que sur l'étiquette adhésive de branchement de la page 11 et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est de type fixe.

IMPORTANT : en amont de chaque appareil, il faut prévoir un dispositif d'interruption omnipolaire du secteur ayant une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm.

Par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adaptée avec fusibles,

- disjoncteur.

4.5.1 MISE A LA TERRE

L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre.

A ce propos, les bornes marquées du symbole (⏚) situées sur le bornier d'arrivée dela ligne doivent être reliées à la terre conformément à la réglementation en vigueur.

ATTENTION ! IL EST INTERDIT D'INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DEGATS PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DE CES REGLES.

4.5.2 EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié conformément à la réglementation en vigueur. La vis marquée avec l'étiquette "Equipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base.

4.5.3 CABLE D'ALIMENTATION

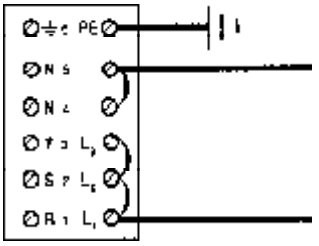
L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Le flexible pour le branchement à la ligne électrique doit être conforme au flexible modèle H07RN-F.
Pour la section des câbles, consultez le tableau page 11. Le câble doit être introduit à travers le collier d'arrêt et fixé correctement.
La tension d'alimentation lorsque l'appareil fonctionne ne doit jamais s'écarter de +/-10% de la tension nominale.

4.5.4 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DU CABLE AU BORNIER

L'appareil au gaz est livré pour fonctionner à la tension de AC 220...240 V 50 Hz (en cas d'alimentation à 60 Hz, demandez le kit spécial).
Procédez de la façon suivante pour brancher le câble d'alimentation :

- démontez le flanc droit,
- branchez le câble d'alimentation au bornier en fonction de la tension du secteur en suivant le schéma électrique et l'étiquette adhésive de branchement appliquée près du bornier,
- vissez à fond le collier d'arrêt après avoir enfilé le câble de la juste longueur.

AC 220...240 V 50 Hz



PE (Terre) jaune - vert
N (NP) bleu
L_1 (R) marron

MODELE	FCG6		FCG10	
TYPE DE TENSION	I masse A/f	N° câbles mm²	I mass. A/f	N° câbles mm²
AC 220...240 V 50 Hz	2	3 x 1,5	2	3 x 1,5
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN N°	11378		11379	

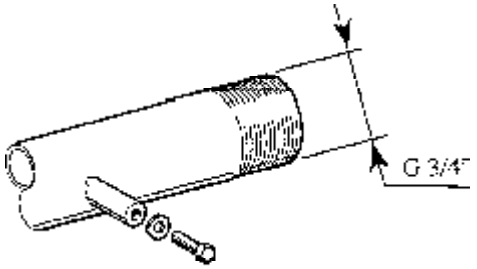
4.6.0 TABLEAU I : Gaz, pressions et catégories dans les différents pays. Selon les normes EN 437 - EN 203-1

CAT.	GAZ	PRESSION mbar			PAYS ET CATEGORIE DU FOUR									
Injecteur	Sigle du gaz	Nom.	Min.	Max.	ALLEMAGNE	LUXEM.	BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLANDE SUÈDE ISLANDE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	FRANCE	NORVÈGE
2H	G20	20	17	25				$II_{2H3B/P}$	$II_{2H3B/P}$	II_{2H3+}	II_{2H3+}			
2E	G20	20	17	25	$II_{2ELL3B/P}$	II_{2E3P}								
2L	G25	25	20	30								II_{2L3P}		
2L	G25	20	17	25										
2LL	G25	20	18	25	$II_{2ELL3B/P}$									
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30			II_{2E+3+}						II_{2E+3+}	
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35					$II_{2H3B/P}$					I_P
3B/P	*G30 *G31	50	42.5	57.5	$II_{2ELL3B/P}$			$II_{2H3B/P}$						
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45			II_{2E+3+}			II_{2H3+}	II_{2H3+}		II_{2E+3+}	
3+	*G30 *G31	50 67	42.5 50	57.5 80							II_{2H3+}			
3P	*G31	30	25	35								II_{2L3P}		I_P
3P	*G31	37	25	35		II_{2E3P}								
3P	*G31	50	42.5	57.5		II_{2E3P}						II_{2L3P}		
3P	*G31	67	50	80										

*: Régulateur de pression exclus

4.6 RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ

- Le raccordement au réseau du gaz, la transformation et l'essai doivent être effectués par un personnel qualifié sur la base des instructions du fabricant, conformément à la réglementation.
- Un robinet à fermeture rapide doit être monté en amont du four.
- Le four doit être alimenté avec un des gaz reporté dans le Tableau I page 12.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale (cfr. dessin ci-dessous) ou à l'entrée de la valve du gaz avec le brûleur allumé (Des. .2).



- Le four a été testé et prévu pour fonctionner avec du gaz méthane à 20 mbar ou du gaz liquide (cfr. Tableau I). Si l'installateur effectue un raccordement avec un gaz différent, il devra effectuer les adaptations décrites dans le paragraphe 4.6.1.
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer à travers une tuyauterie métallique d'une section adaptée, un robinet réglementaire à fermeture rapide devra être monté en amont.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez s'il n'y a pas de fuite le long de la tuyauterie. Utilisez pour cela de l'eau savonneuse et **JAMAIS UNE ALLUMETTE !**

4.6.1 ADAPTATIONS A EFFECTUER POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ

Les buses en dotation pour les différents types de gaz se trouvent dans un sachet en plastique et se distinguent les uns des autres par un marquage. La mesure du trou est exrprimée en centièmes de millimètres. Les buses du brûleur pilote reportent une indication analogue.

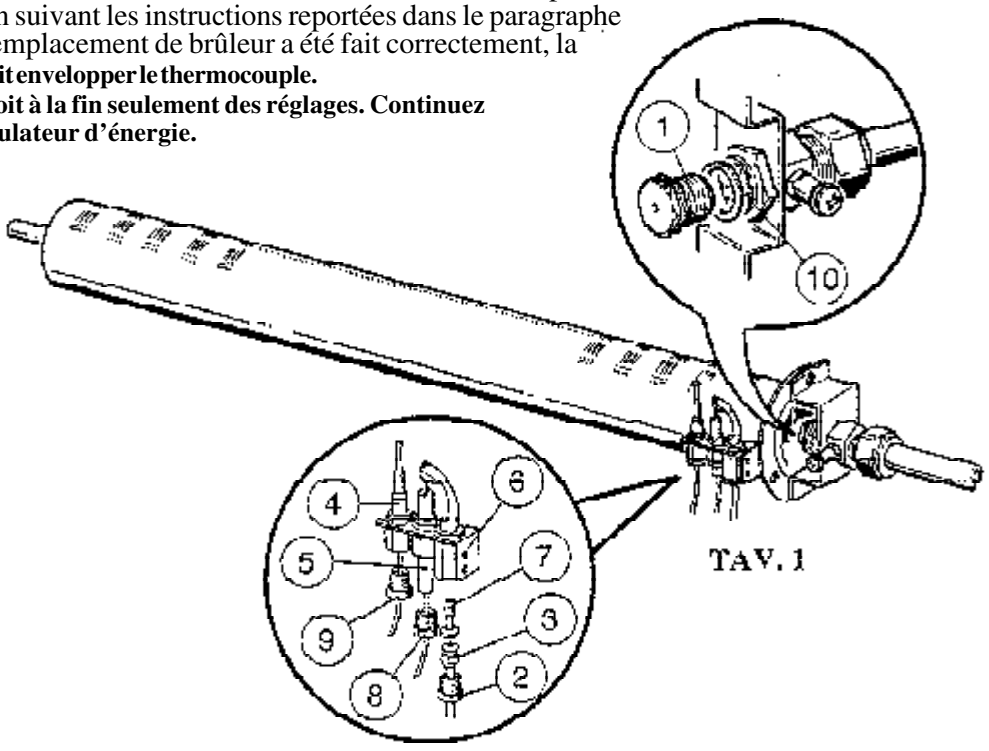
4.6.1.1 CHANGEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

- Démontez le flanc droit.
- Démontez la cuvette qui recueille la condensation. Démontez la partie avant de la chambre de combustion.
- A l'aide d'une clé de 17 mm, dévissez la buse (Dessin 1 repère 1).
- Remplacez la buse par celle correspondante au gaz choisi conformément aux indications du Tableau II.

N'oubliez pas la rondelle d'étanchéité en aluminium !

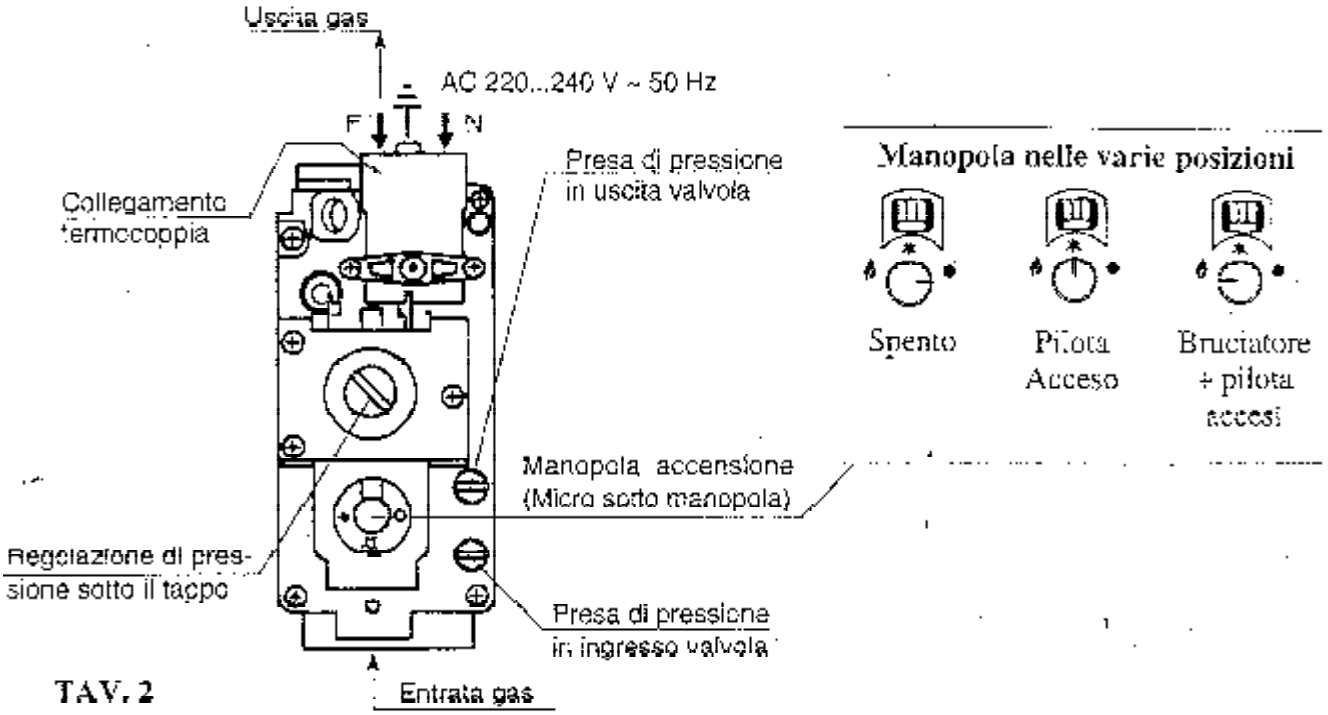
4.6.1.2 CHANGEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR PILOTE "TARGET"

Démontez la bougie du pilote (Des. 1 rep. 5) à l'aide d'une clé de 10 mm.
A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (Des. 1 rep. 2) et démontez le brûleur pilote (Des. 1 rep. **7**)
Remplacez le brûleur pilote par celui adapté au gaz choisi, sur la base des indications du Tableau II. A l'aide d'une clé de 10 mm, revissez à fond l'écrou. Contrôlez s'il n'y a pas de fuites avec de l'eau savonneuse.
Remontez le panneau avant et la cuvette et contrôlez la flamme du brûleur pilote.
Allumez la flamme pilote en suivant les instructions reportées dans le paragraphe 5 "Mode d'emploi". Si le remplacement de brûleur a été fait correctement, la flamme du brûleur pilote **doit envelopper le thermocouple.**
Attention ! fermez le flanc droit à la fin seulement des réglages. Continuez ensuite avec le réglage du régulateur d'énergie.



TAV. 1

4.6.1.3 REGLAGE DE LA PRESSION DU GAZ AU BRULEUR



TAV. 2

Avant - propos :

Les soupapes montées sont des contrôles multifonctions conçus pour optimiser les performances des appareils au gaz modernes : elles garantissent, sécurité, fiabilité et fonctionnement silencieux.

Caractéristiques principales des soupapes :

Soupape multifonctions à sécurité thermoélectrique, avec levier unique de commande à trois positions : 0, pilote, ouverte, avec dispositif d'interverrouillage contre les manoeuvres erronées.

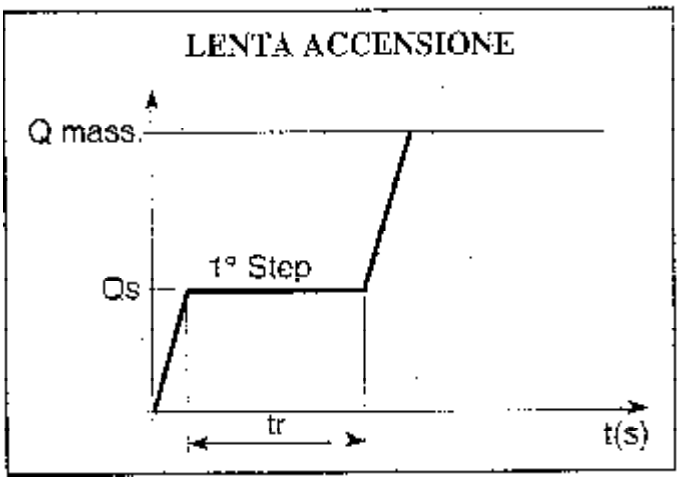
- Passage du méthane au G.P.L. simplifié.
- Etalonnage de la pression à la buse facilité.
- Régulateur de pression assisté.
- Dispositif d'allumage lent "1°Step".

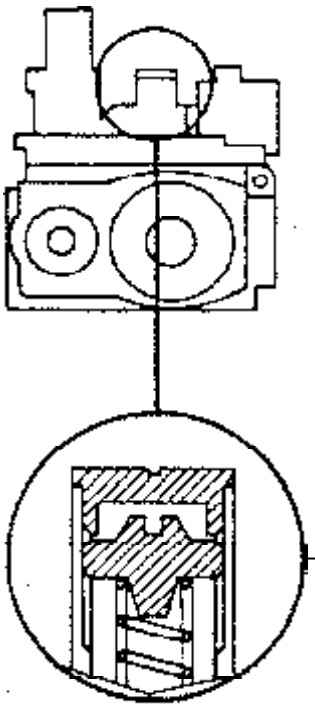
Q mass. = Puissance thermique maximum

Qs = Débit d'allumage lent.

tr = Durée de l'allumage lent variant de 3 à 12 sec.

Délai de rétablissement $\leq$10 sec.





Niveau d'allumage lent

Bouchon creux (type B): Ø 0,35 mm; 2,5±0,5 mbar
Bouchon borgne (type A): 5±1 mbar
Ressort 3 (en série) : plage de réglage de 3 à 37 mbar
Ressort 3 (per GPL 50 mbar) : plage de réglage de 20 à 50 mbar

Conditions de fourniture

Bouchon borgne pour gaz G.P.L.

Bouchon creux pour :

- Gaz méthane
- Gaz de ville

DESSIN 3

4.6.1.4 ETALONNAGE DU REGULATEUR DE PRESSION (DESSIN 4)

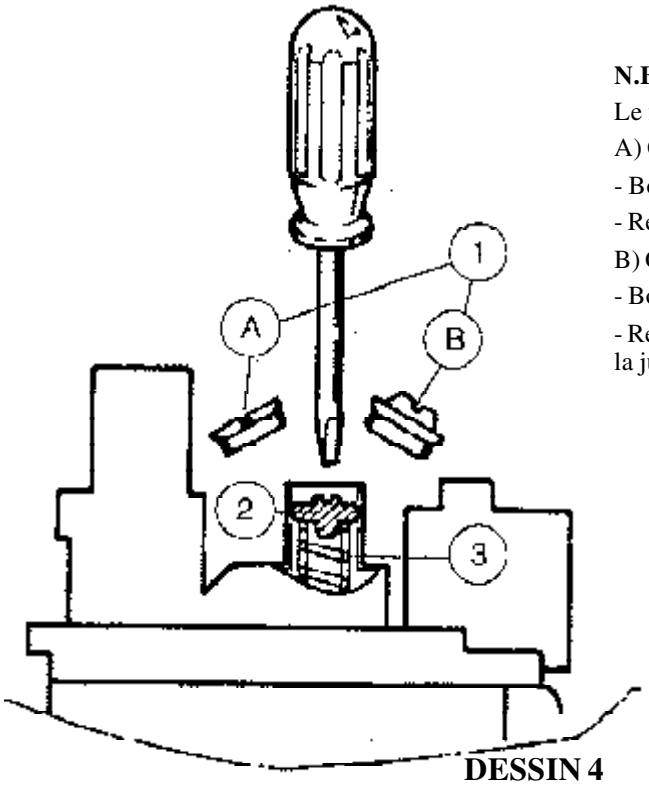
N.B. L'utilisation d'un manomètre est obligatoire (0-100 mbar).

a) Dévissez la vis 1, modèle A ou B.

b) Vissez la vis 2 pour augmenter la pression de sortie, dévissez-la pour la diminuer.

Pour désactiver le régulateur de pression, dans l'utilisation avec GPL, vissez délicatement la vis 2.

Dans ces conditions, la désactivation est garantie jusqu'à 37 mbar. Pour désactiver le régulateur de pression à des valeurs plus hautes, il faut remplacer le ressort 3.



DESSIN 4

N.B. Réglage de la pression initiale du gaz au brûleur

Le four a été testé et prédisposé pour fonctionner à :

A) Gaz liquide 30 mbar (buthane) ou gaz propane 37 mbar avec

- Bouchon borgne
- Ressort (Des..4 rep.3) type 3÷37 mbar

B) Gaz méthane 20 mbar avec

- Bouchon creux
- Ressort type 3÷30 mbar (Des.4 rep.3) réglé de telle façon à obtenir la juste pression sur la buse (cfr. Tableau II).

4.6.1.5 TABLEAU II : Injecteurs Brûleurs au gaz pour les fours à convection. Selon les normes EN 437 et EN 203 partie 1.

Modèle				FCG6					FCG10				
Catégorie	Type de gaz	Pression nominale en amont	Pilote Target " □ " Marqué	P.T. = 11,4 kW					P.T. = 16,0 kW				
				Injecteur Brûleur	Régulateur de pression				Injecteur Brûleur	Régulateur de pression			
					Bouchon	Ressort	Pres. à la buse	Pres. 1°Step		Bouchon	Ressort	Pres. à la buse	Pres. 1°Step
Injecteur	Sigle	mbar		Ø mm et type	Ø mm	mbar	mbar	mbar	Ø mm e tipo	Ø mm	mbar	mbar	mbar
2H	**G20**	20	**36**	**2,75 K**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,20K**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5
2E	**G20**	20	**36**	**2,90 K**	**0,35**	**3÷30**	10,0	2,5±0,5	**3,40 K**	**0,35**	**3÷30**	10,0	2,5±0,5
2L	**G25**	25	**36**	**3,10 L**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,50 K**	**0,35**	**3÷30**	13,5	2,5±0,5
2L	**G25**	20	**36**	**3,10 L**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,50 K**	**0,35**	**3÷30**	13,5	2,5±0,5
2LL	**G25**	20	**36**	**3,10 L**	**0,35**	**3÷30**	13,0	2,5±0,5	**3,50 K**	**0,35**	**3÷30**	13,5	2,5±0,5
2E+	**G20 - G20**	20 - 25	**36**	**2,45 K**	**0,35**	*** 3÷30**	18,4-23,5	2,5±0,5	**2,90 K**	**0,35**	*** 3÷30**	18,4-23,3	2,5±0,5
3B/P	**G30**	29	**19**	**1,70 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	27	5,0±1	**2,00 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	26,5	5,0±1
3B/P	**G30**	50	**19**	**1,50 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,5	5,0±1	**1,70 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,1	5,0±1
3+	**G30/G31**	29 - 37	**19**	**1,70 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	28,4-32,8	5,0±1	**2,00 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	28,1-35,5	5,0±1
3+	**G30/G31**	50 - 67	**19**	**1,50 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,5-55,0	5,0±1	**1,70 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,1-60,7	5,0±1
3P	**G31**	30	**19**	**1,85 L**	**Borgne**	*** 3÷30**	29,4	5,0±1	**2,10 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	29,0	5,0±1
3P	**G31**	37	**19**	**1,70 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	27	5,0±1	**2,00 K**	**Borgne**	*** 3÷30**	33	5,0±1
3P	**G31**	50	**19**	**1,60 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,2	5,0±1	**1,85 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	49,1	5,0±1
3P	**G31**	67	**19**	**1,50 L**	**Borgne**	*** 20÷50**	55,0	5,0±1	**1,70 K**	**Borgne**	*** 20÷50**	60,7	5,0±1
ANMERKUNG				**G 1/4"**	**SIT 820 Nova**				**G 1/4"**	**SIT 820 Nova**			

* Régulateur de pression bloqué K = Buse courte L = 16 mm L = Buse longue L = 30 mm

4.6.1.6 CONTROLE DE LA PORTEE THERMIQUE AU MOYEN DES PRESSIONS

Contrôlez si l'indication reportée sur la plaquette adhésive près du raccord gaz G 3/4" est compatible avec le gaz disponible.

Contrôlez si les buses montées correspondent avec le Tableau II de la page 16.

Avec un manomètre, contrôlez si la pression d'entrée est comprise dans les limites reportées au Tableau II page 16.

Le contrôle de la pression d'entrée peut s'effectuer sur la rampe ou sur la soupape (prise de pression en entrée). Ces pressions doivent correspondre à celles reportées dans le Tableau II. Toutes les pressions doivent être mesurées avec le brûleur au maximum. Si les pressions ne correspondent pas aux valeurs reportées dans le tableau II, vérifiez :

- alimentation au méthane, si la section de la tuyauterie en amont du four est suffisante pour le débit requis,

- alimentation au GPL:

1) si la section de la tuyauterie en amont du four est suffisante pour le débit requis,

2) si les réducteurs de pression de la bouteille ou de la citerne ont un débit suffisant pour alimenter tous les appareils de la cuisine. Consultez aussi la publication du fabricant intitulée "Règles d'installation et caractéristiques des installations au gaz GPL".

4.6.1.7 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION SOUS UNE HOTTE D'ASPIRATION APPAREILS DE TYPE A

Le four au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes. La distance entre la précheminée et la hotte doit être de **(1+¼) D (Cfr. dessin 5 repère 1). Contrôlez la ventilation de la pièce qui doit être conforme à la réglementation.**

4.6.1.8 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE CHEMINEE APPAREILS DE TYPE B

Si le four est relié à un conduit de cheminée, il faut monter une hotte antivent et brise-tirage.

N.B. Une installation d'évacuation des produits d'évacuation sans hotte antivent et brise tirage est strictement interdite.

L'évacuation des produits de combustion doit s'effectuer dans le respect de la réglementation locale en vigueur.

Après la hotte antivent, il faudra installer aussi une cheminée secondaire ≥ 0,5 m avant d'appliquer un coude (cfr. dessin 5 repère 2).

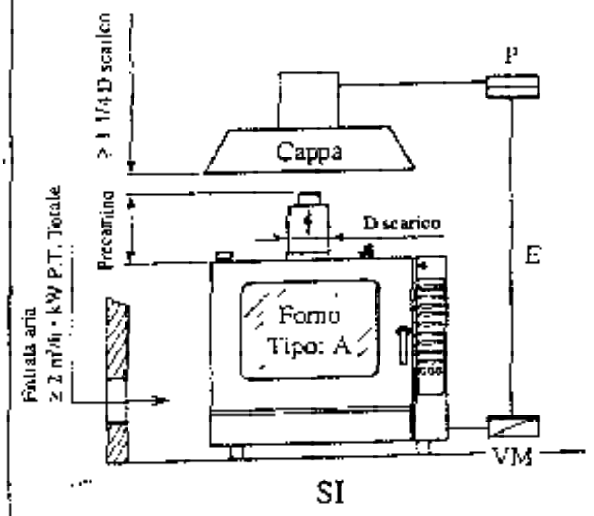
N.B. Contrôlez si le système de ventilation ne crée pas une sous-pression ambiante qui gênerait la bonne combustion.

4.6.1.9 TYPE D'INSTALLATION POUR L'EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Typed'appareil	**Installation**	**Hotte avec air pulsé et blocage du gaz**	**Cheminée avec tirage garanti**	**Ventilation entrée air 2 m³/h- kW P.T. total**	
				≤	≥
Four type **A**	sans précheminée	**NON**	**NON**	NON	NON
Four type **A**	avec précheminée distance hotte ≥ (1+¼) D	OUI seulement sous la hotte (Rep. 1 Des. 5)	**NON**	NON	OUI
Four type **B**	avec hotte anti-vent	OUI (Rep. 2 Des. 5)	OUI +≥ 0,5 m + coude	NON	OUI
Four type **B**	avec hotte anti-vent à côté de la hotte	OUI (Rep. 3 Des. 5)	-	NON	OUI

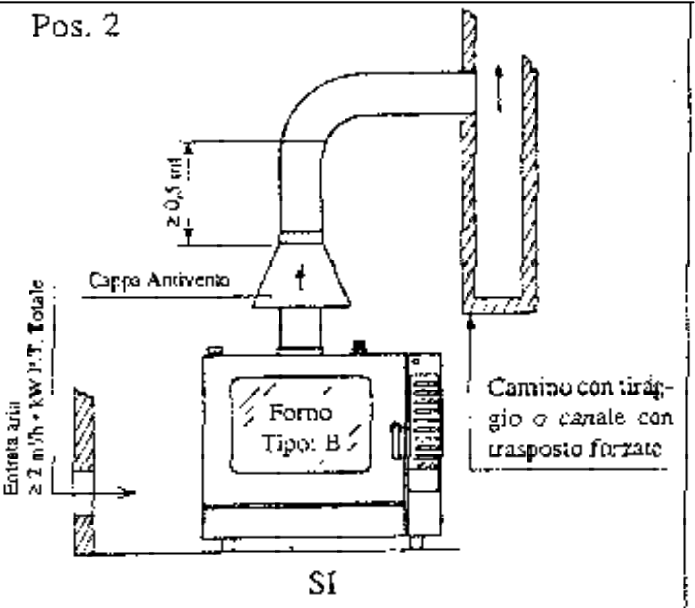
Attention ! pour l'installation, consultez le dessin 5 repères 1, 2 et 3.

Pos. 1



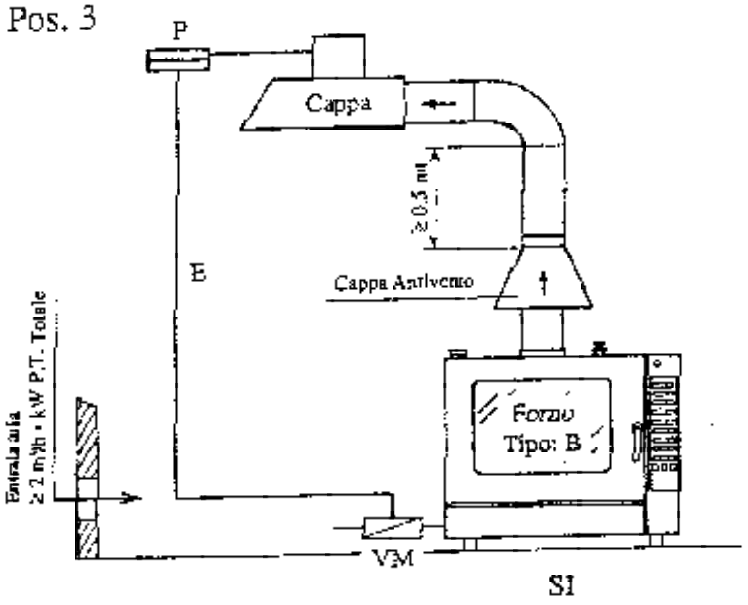
SI

Pos. 2



SI

Pos. 3

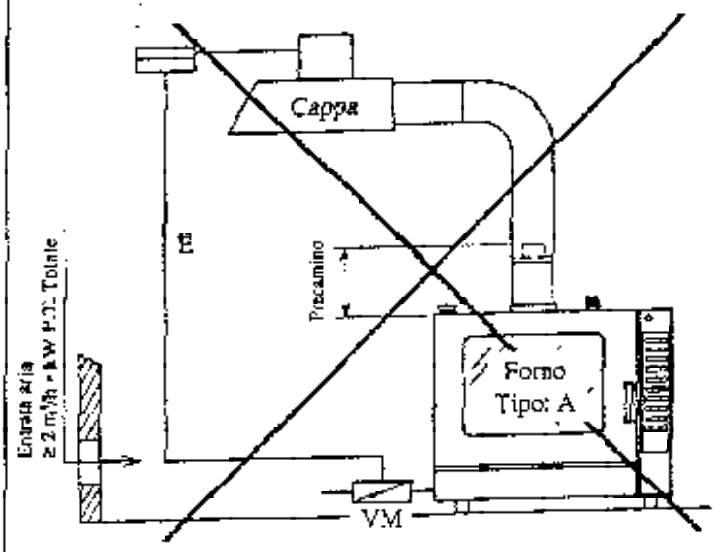


SI

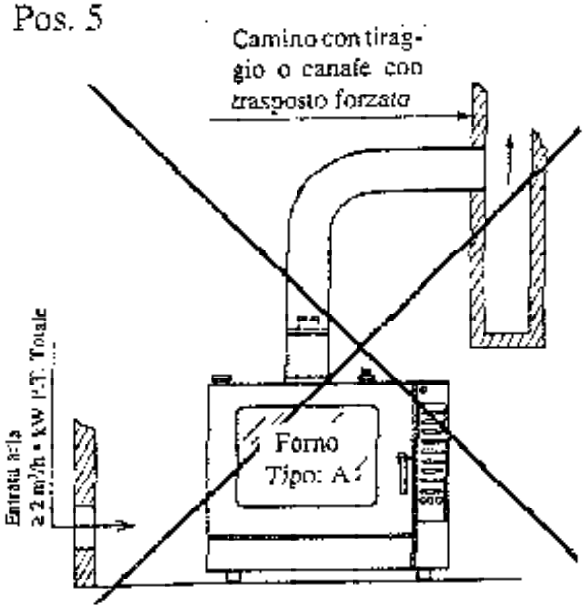
N.B. Cappa antivento o rompotiraggio viene fornita come «OPTIONAL».

P = Pressostato o Flussostato
VM = Valvola magnetica
E = Asservimento elettrico

Pos. 4



Pos. 5



Installazione vietata; Collegamento diretto con il forno.

Tav. 5

4.6.1.10 AUTRES EVACUATIONS

Pour aucun motif l'évacuation de la vapeur des aliments et la vidange des eaux usées ne doivent être fermés, obturés ni canalisés avec d'autres tuyaux.

4.7 VENTILATION DE LA PIECE

L'air doit toujours être renouvelé dans la pièce afin de compenser l'air évacué, environ 3 m^3/h par kW installé. La circulation de l'air doit s'effectuer de façon à éviter les courants d'air et ne doit pas être dirigé vers les opérateurs. A cet effet, réglez correctement les ailettes des bouches de ventilation. Nettoyez régulièrement l'aspirateur, les filtres et la conduite, afin de prévenir l'encrassement des pales. N'utilisez pas de solvants inflammables pour le nettoyage des filtres. Contrôlez aussi périodiquement la bouche d'expulsion.

5. MODE D'EMPLOI

5.1 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : MISE EN ROUTE

ATTENTION : seulement pour un fonctionnement surveillé

Après avoir installé et branché l'appareil, nettoyez à fond l'intérieur du four. Pour ce faire, pulvérisez un dégraissant spécifique (faites très attention à ne pas utiliser des produits qui pourraient laisser des odeurs). Sélectionnez ensuite la fonction convection, une température de 90°C et placez le régulateur d'énergie sur la position 2. Faites fonctionner le four pendant 30/40 minutes. Eteignez le four, attendez qu'il refroidisse et séchez-le avec un chiffon doux.

ATTENTION : N'utilisez jamais de gros sel, car il n'a pas la possibilité de se dissoudre complètement. Le sel non dissout peut, à la longue, engendrer des phénomènes de corrosion.

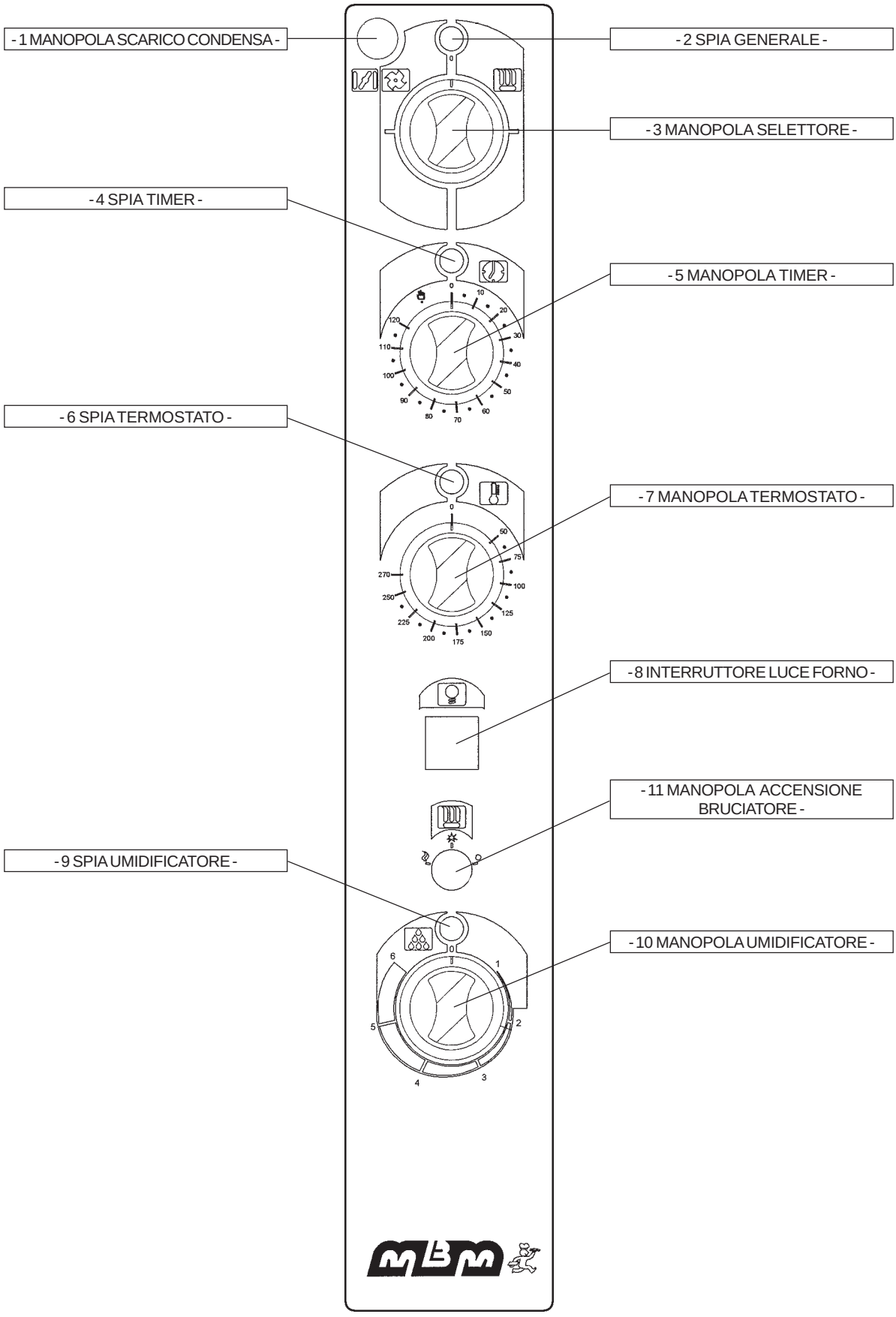
Sur les fours mixtes, les températures de cuisson nécessaires sont inférieures de 20 à 30°C (en fonction des aliments) par rapport au four traditionnel.

On peut aussi cuire en deux cycles à des températures différentes et à un taux d'humidité différent pour chaque cycle.

Veillez à ne pas trop charger le plat afin de ne pas gêner la circulation de l'air à l'intérieur du four (charge maximale 4 kg/GN 1/1).

Mise en garde : en raison de la présence de la vapeur, ouvrez lentement la porte du four lorsqu'il est encore chaud, risque de brûlure. L'appareil a des surfaces chaudes : porte, vitre et façade.

FOUR A CONVECTION AU GAZ MODELE FCG6-FCG10


- 1 MANOPOLA SCARICO CONDENSA -
- 2 SPIA GENERALE -
- 3 MANOPOLA SELETTORE -
- 4 SPIA TIMER -
- 5 MANOPOLA TIMER -
- 6 SPIA TERMOSTATO -
- 7 MANOPOLA TERMOSTATO -
- 8 INTERRUTTORE LUCE FORNO -
- 11 MANOPOLA ACCENSIONE BRUCIATORE -
- 9 SPIA UMIDIFICATORE -
- 10 MANOPOLA UMIDIFICATORE -

DESSIN 6

5.1.1 DESCRIPTION DES COMMANDES DU FOUR

EVACUATION VAPEUR
Cette fonctionsert à évacuer la vapeur vers l'extérieur et donc à régler la quantité de vapeur dans le four. A utiliser en fonction de l'aliment à cuire.

DIMINUTION DE LA TEMPERATURE PAR BRASSAGE
Cette fonction sert à abaisser rapidement la température dans le four. Le four fonctionne même avec la porte ouverte.

CUISSON A CONVECTION
De 50°C à 270°C c'est la cuisson plus rapide. Elle offre la possibilité de combiner plusieurs cuissons différentes sans altérer les saveurs grâce au brassage uniforme de l'air chaud dans le four. Elle convient parfaitement pour rôtir, gratiner et griller.

PROGRAMMATEUR - MINUTERIE
Il sert à programmer le temps des cycles de cuisson.

TEMPERATURE INTERNE
Il programme la témpérature du four.

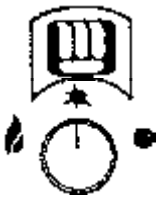
ECLAIRAGE
Une ampoule interne permet de surveiller la cuisson des aliments. Pour les cuissons longues, il est conseillé d'éteindre l'ampoule.

HUMIDIFICATEUR
On peut régler le pourcentage d'humidité à l'intérieur du four. Cette fonction est indispensable pour la pâtisserie en général et permet d'obtenir des préparations moelleuses.
L'humidificateur peut aussi être utilisé pour éviter de brûler les rôtis ou de leur faire perdre trop de leur liquide.

5.2 MISE EN ROUTE

Branchez tout d'abord le four à travers l'interrupteur omnipolaire puis ouvrez le robinet du gaz en amont de l'appareil enfin, ouvrez le robinet d'eau. Tournez la manette 3 (Dessin 6) du commutateur général du four pour alimenter les différents composants en choisissant ainsi un des programmes de cuisson. Avec la porte du four fermée, le ventilateur commence à tourner.

5.2.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL DU FOUR



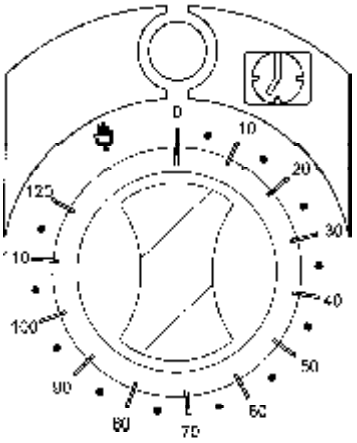
Tournez la manette 11 vers la gauche sur la position ( ) "Allumage pilote" et pressez-la en correspondance du symbole ( ) : on entendra les étincelles de l'allumage automatique du brûleur pilote.

Pressez pendant 20 secondes environ. Contrôlez, à travers les fentes à l'avant, si la flamme reste allumée. Si le pilote s'éteint, répétez l'opération. Le premier allumage peut se révéler difficile car la tuyauterie du gaz est encore pleine d'air.

N.B. En cas de panne du dispositif d'allumage électronique, le pilote peut être allumé avec une allumette à travers le hublot (volet sur le four).

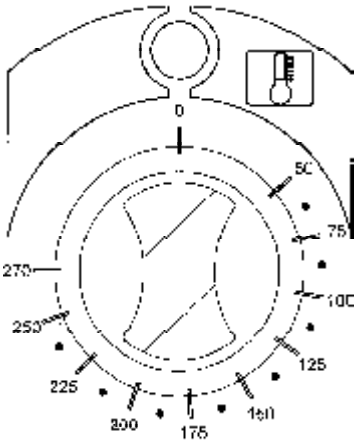
Pour allumer le brûleur, tournez la manette 11 sur la position ( ) : 100% de la portée thermique. A présent le brûleur peut s'allumer, mais pour cela le thermostat doit chauffer et il faudra programmer le temps avec le programmateur.

5.2.2 PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON



Placez la manette 5 (Des.6) sur la position manuelle ( ).
Dans cette position le temps de cuisson est infini et la sonnerie est désactivée.
La diode jaune 4 (Des. 6) s'illumine. On peut programmer le temps de cuisson en minutes en tournant la manette à droite. Temps maximum : 120 minutes. La sonnerie se déclenche à la fin du temps de cuisson et le four s'éteint. Pour arrêter la sonnerie, pressez la manette 5.
Avant d'introduire les aliments, il est nécessaire de préchauffer le four à la température correspondant à la cuisson choisie dans la fonction convection puis commuter dans la fonction souhaitée.
L'extinction de la diode 6 signifie que la température programmée a été atteinte.

5.2.3 UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE



La manette 7 permet de programmer une température comprise entre 50° et 270°C.
L'extinction de la diode 6 signifie que la température programmée a été atteinte.

5.2.4 ECLAIRAGE DU FOUR

Le bouton 8 (Des. 6) permet d'allumer ou d'éteindre l'ampoule interne.

5.2.5 UTILISATION DE L'HUMIDIFICATEUR

L'humidificateur a la fonction de maintenir un certain taux d'humidité dans le four pour contraster l'effet de séchage de la turbine et éviter de trop sécher les aliments.

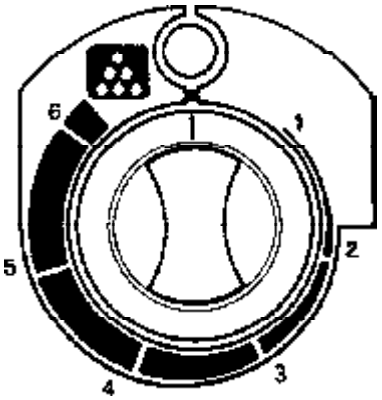
La manette ci-dessous permet de régler la quantité d'eau introduite (cfr. tableau ci-dessous).

L'humidificateur fonctionne par intermittence.

L'allumage de la diode 9 (Des. 6) signale que l'humidificateur est en fonction.

N.B. Contrôlez de temps en temps l'intérieur du four, si le fond est mouillé cela signifie que le taux d'humidité est excessif.

Position manette	Durée d'allumage en %	Pression H_2O 1 bar l/h environ
		FCG6-10
0	0	0
1	6	1
2	15	2,6
3	25	4,5
4	40	7,2
5	59	10,5
6	100	18



5.2.6 EXTINCTION BRULEUR PILOTE ET BRULEUR PRINCIPAL

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant la manette 11 sur la position (✸) "Allumage pilote". En fin de journée ou pendant l'opération de nettoyage, il est conseillé d'éteindre le brûleur pilote en tournant la manette sur la position (●) "Extinction". Fermez ensuite le robinet d'arrivée du gaz installé en amont de l'appareil. Tournez ensuite la manette (3) vers le zéro (●), à présent l'appareil est débranché électriquement aussi. Fermez l'interrupteur omnipolaire en amont de l'appareil. Fermez le robinet d'arrivée de l'eau.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1 NETTOYAGE

ATTENTION :

N'utilisez pas un nettoyeur à haute pression et ne dirigez pas de jets d'eau sur la superficie externe du four car cela endommagerait les composants électriques internes.

Pour des raisons d'hygiène et de maintien de son fonctionnement dans le temps, le four doit être nettoyé après chaque utilisation.

8.1.1 NETTOYAGE EN FIN DE CUISSON ET EN FIN DE JOURNEE

Pour nettoyer le four, utilisez un produit dégraissant spécial que l'on trouve dans le commerce (n'utilisez pas de détergents corrosifs ou à base de chlore). Il est recommandé de suivre le mode d'emploi du fabricant de détergents.

1) Fermez le four et programmez convection + humidificateur, une température de 85° et laissez agir le détergent pendant 15 minutes environ.

2) Ouvrez ensuite le four et nettoyez-le avec un chiffon humide ou séchez-le avec de l'air chaud à 100°C.

3) Démontez le filtre et les pièces amovibles et nettoyez-les soigneusement.

4) Rincez le four et les accessoires avec de l'eau en utilisant éventuellement la douche externe (en option sur toutes les versions).

5) Appliquez, une fois par semaine au moins, du talc sur le joint de la porte.

6) Nettoyez régulièrement la vidange et vérifiez si elle n'est pas engorgée.

6.1.2 PETIT GUIDE DE DEPANNAGE

LE FOUR NE CUIT PAS UNIFORMEMENT
*Les aliments sont mal disposés, ils sont trop pressés l'un sur l'autre.
L'air doit toujours bien circuler entre les aliments.

L'ALIMENT EST DEVENU TROP SEC ET NE PEUT PAS ETRE CONSOMME
*Vérifiez le fonctionnement de l'humidificateur et si la température est adaptée à l'aliment.

6.2 ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, coupez l'arrivée de courant électrique et le robinet du gaz en amont de l'appareil.
Les opérations suivantes sont à effectuer au moins une fois par an :
- contrôle du fonctionnement des dispositifs de sécurité,
- contrôle de la combustion,
- contrôle de l'allumage,
- contrôle de la sécurité de combustion,
- contrôle du fonctionnement selon le paragraphe 5 "MODE D'EMPLOI".

Tous les composants de l'appareil soumis à l'usure sont facilement accessibles du côté droit. Tous les raccords sont dotés d'un bi-cône.

6.2.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS

ATTENTION : Ces opérations doivent être effectuées par un technicien spécialisé et agréé.
Coupez l'arrivée de courant électrique, de gaz et d'eau.

A) **Composants électriques et carte électronique**

Tous les composants électriques et la carte électronique se trouvent sur le côté droit du four. Pour procéder à leur changement il est donc nécessaire de démonter le panneau latéral droit du four. C'est pour cette raison, qu'au moment de l'installation, il faut prévoir un espace suffisant sur le côté droit pour permettre d'intervenir aisément.

B) **Brûleurs**
- Démontez le panneau avant.
- Démontez le panneau avant et la tôle en acier Inox de la chambre de combustion.
- Démontez le panneau à droite.
- A l'aide d'une clé de 25 mm, dévissez l'écrou et immobilisez la porte-buse avec une clé de 22 mm.
- Dévissez les vis autofiletantes de la bride du brûleur.
- Démontez le brûleur de la structure de la chambre de combustion.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse.
- Contrôlez s'il n'y a pas de fuites de gaz sur les raccords avec de l'eau savonneuse.

C) **Brûleur pilote**
- Démontez le panneau avant.
- Démontez le panneau avant et la tôle en acier Inox de la chambre de combustion.
- Démontez le panneau à droite.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, démontez la bougie d'allumage avant qu'elle se casse.
- Dévissez l'écrou du thermocouple avec une clé de 10 mm.
- Démontez le corps du brûleur pilote de la plaque porte-brûleur à l'aide d'une clé hexagonale de 3 mm.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse.
- Contrôlez s'il n'y a pas de fuites de gaz sur les raccords avec de l'eau savonneuse.

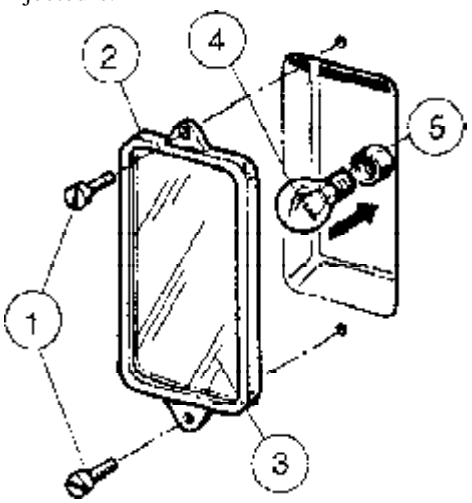
D) **Thermocouple**
- Démontez le panneau avant.
- Démontez le panneau avant et la tôle en acier Inox de la chambre de combustion.
- Démontez le panneau à droite.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, démontez la bougie d'allumage avant qu'elle se casse.
- Démontez le thermocouple du pilote avec une clé de 10 mm.
- Démontez le thermocouple de la soupape multifonctions gaz avec une clé de 9 mm.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse.

E) **Bougie d'allumage**
- Démontez le panneau avant.
- Démontez le panneau avant et la tôle en acier Inox de la chambre de combustion.
- Dévissez l'écrou de la bougie et démontez avec une clé de 10 mm.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse.

F) **Valve multifonctions gaz**
- Démontez le panneau droit.
- Débranchez les fils de l'alimentation électrique.
- Démontez le thermocouple à l'aide d'une clé de 9 mm.
- Dévissez l'écrou du flexible du gaz Ø 6 mm à l'aide d'une clé de 10 mm.
- Dévissez l'écrou du flexible du gaz Ø 14 mm à l'aide d'une clé de 24 mm et démontez la bride avec joint torique (sortie valve).
- Dévissez les 4 vis à l'aide d'une clé de 8 mm (entrée valve).
- Démontez la rallonge de la manette et extrayez la valve.
- Contrôlez l'usure du joint.

- Remontez le tout en procédant en sens inverse, pour les branchements électriques, basez-vous sur le schéma électrique.
- Contrôlez s'il n'y a pas de fuites de gaz sur les raccords avec de l'eau savonneuse.
- Réglez la pression sur la buse en fonction du Tableau II des injecteurs.
- Montez le bouchon sur le régulateur de pression en fonction du Tableau II des injecteurs.

G) **Ampoule four Dessin 3**
- Dévissez les deux vis (1).
- Démontez le cadre (2) avec la vitre (3).
  N.B. Contrôlez l'usure du joint au silicone.
- Changez l'ampoule (4) du four.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse.

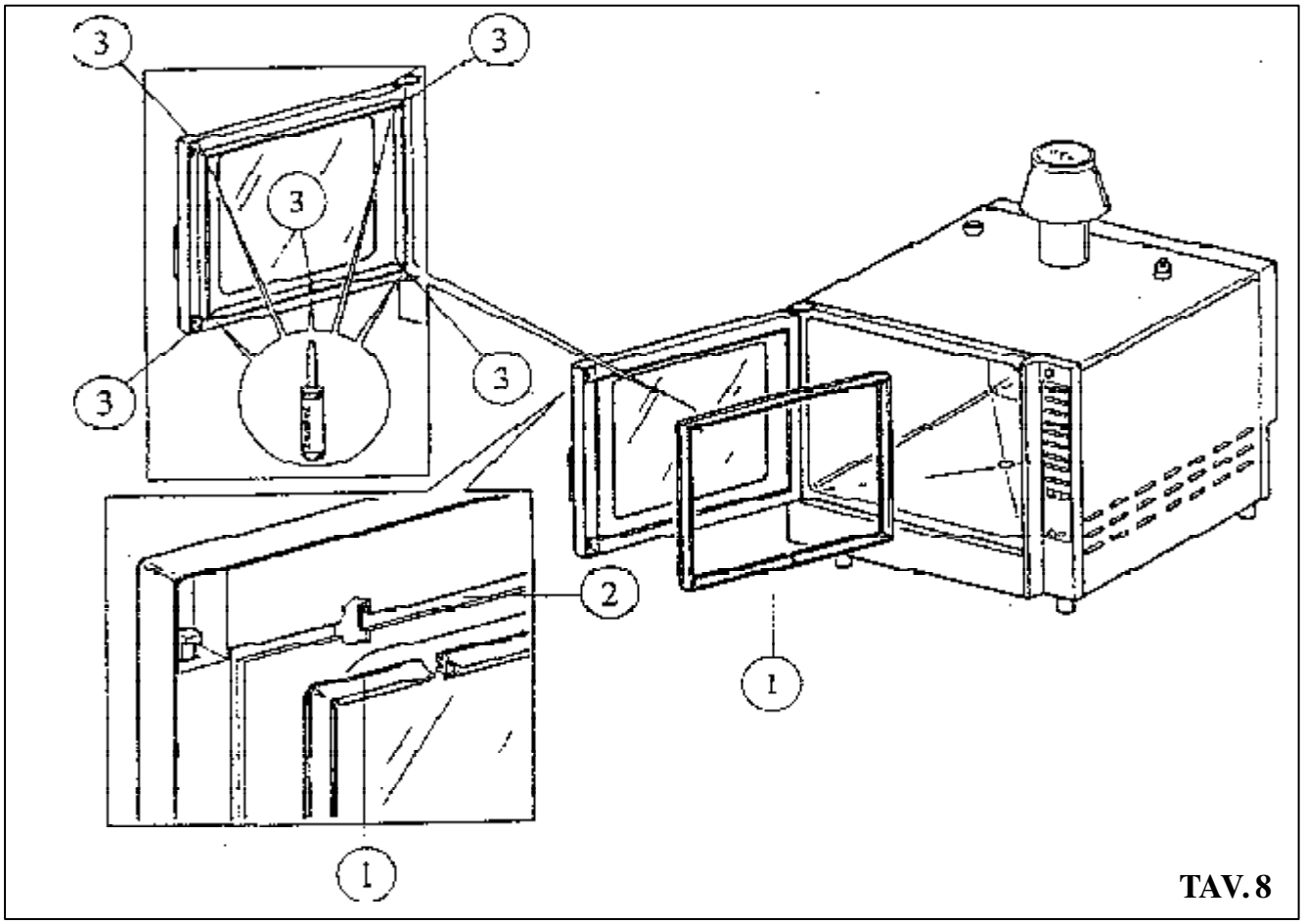


6.1.2 PETIT GUIDE DE DEPANNAGE

LE FOUR NE CUIT PAS UNIFORMEMENT
*Les aliments sont mal disposés, ils sont trop pressés l'un sur l'autre.
L'air doit toujours bien circuler entre les aliments.

L'ALIMENT EST DEVENU TROP SEC ET NE PEUT PAS ETRE CONSOMME
*Vérifiez le fonctionnement de l'humidificateur et si la température est adaptée à l'aliment.H) **Joint porte four Dessin 8**
- Retirez le joint de son logement.
- Nettoyez le logement du joint.
- Montez un joint neuf dans le cadre (2) et scellez les 4 angles avec du mastic au silicone.

I) **Nettoyage des filtres de l'électrosoupape**
- Démontez le panneau avant.
- Démontez le flexible d'arrivée d'eau.
- Démontez le filtre et nettoyez-le soigneusement.
- Remontez le tout.



TAV. 8

6.2.2 ENTRETIEN ANNUEL

Ces opérations doivent obligatoirement être effectuées par un technicien spécialisé et agréé !

1) Contrôle de la flamme pilote.

2) Contrôle de l'allumage du brûleur.

3) Contrôle du du réglage de la soupape multifonctions gaz.

4) Contrôle du faisceau de tubes si nécessaire, spécialement dans la cuisson de la pâtisserie.

5) Vérification du joint de la porte.

6) Vérification de l'étanchéité des joints du double vitrage de la porte.

7) Vérification de l'étanchéité de la vitre du porte-lampe.

8) Démontage et nettoyage à fond de la turbine. Ouvrez le panneau en poussant les pivots et en les tournant de 90°. Démontez la turbine et nettoyez-la à fond (l'écrou est à gauche). Remontez le panneau en plaçant les pivots dans leur position d'origine jusqu'à entendre un déclic.

9) Il est conseillé de lubrifier le joint de passage de l'axe moteur.

6.2.3 DISPOSITIFS DE SECURITE SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE DE L'APPAREIL

- PROTECTION DU CIRCUIT ELECTRIQUE AUXILIAIRE

Il est ontrôlé par un fusible (6,3 A) sur la ligne des auxiliaires et par deux fusibles sur l'alimentation des centrales de contrôle.

- PROTECTION DE LA TURBINE

La turbine a une protection thermique interne qui se déclenche automatiquement en cas de surchauffe du bobinage. Le réenclenchement est automatique dès que la température baisse. Les causes principales du déclenchement sont : frottements ou durcissements du système groupe pivot - turbine moteur, incrustations de calcaire sur les pales, etc.

- MICRO-INTERRUPTEUR PORTE FOUR

Le four s'éteint automatiquement dès que la porte est ouverte.

SOUPAPE DE SECURITE

Une soupape avec thermocouple permet d'interrompre l'arrivée du gaz au brûleur principal en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote. Pour rétablir le fonctionnement du brûleur pilote, il faut attendre le refroidissement du thermocouple (2 minutes environ). Passé ce délai on pourra réallumer le brûleur pilote.

- THERMOSTAT DE SECURITE

Il se déclenche en cas d'anomalie sur le thermostat de réglage de la température du four pour que cette dernière ne dépasse pas les limites prévues. Pour rétablir le fonctionnement, démontez le tableau de commande à droite et pressez le bouton rouge du thermostat de sécurité. Faites intervenir le centre de service après vente le plus proche.

6.3 MESURES A PRENDRE EN CAS DE PANNE

IMPORTANT : ETEIGNEZ LE FOUR EN PRESSANT L'INTERRUPTEUR OMNIPOLAIRE EN AMONT

FERMEZ LES ROBINETS DU GAZ ET DE L'EAU.

FAITES INTERVENIR LE SERVICE APRES VENTE.

A) Changement de l'ampoule du four (cfr. paragraphe précédent).

B) Engorgement de la vidange des eaux usées ou des vapeurs de cuisson :
Si la vidange des eaux usées ou des vapeurs de cuisson est engorgé il faut :
- contrôler si la vidange est ouverte et libre jusqu'au siphon,
- rincer soigneusement avec de l'eau du robinet et contrôler le parcours de l'eau en la vidant.

C) La turbine ne se met pas en route.
Les causes peuvent être deux :
- le micro-interrupteur est défectueux, est mal réglé ou la porte n'est pas bien fermée.
- déclenchement de la protection thermique qui coupe l'arrivée de courant en cas de surchauffe.
Le réenclenchement est automatique.
En cas d'arrêts fréquents de la turbine, faites intervenir le service après vente pour éliminer la cause de l'inconvénient.

D) Le four ne se met pas en route :
- contrôles la position du commutateur, du programmateur et du thermostat électronique,
- contrôlez si la porte est bien fermée et si la turbine tourne.
- contrôlez la position de la manette de la valve multifonctions gaz, déclenchement probable du thermostat de sécurité, en effet en cas de surchauffe (>350°C) , le thermostat de sécurité coupe le courant électrique,
- vérifiez la longueur de la flamme pilote,
- le thermostat de sécurité ne peut être réenclenché que par un technicien agréé.

6.3.1 INACTIVITE PROLONGEE

Avant toute inactivité prolongée du four, effectuez les opérations suivantes :

- ouvrez les contacts de l'interrupteur omnipolaire de courant,
- fermez le robinet du gaz en amont du four,
- fermez le robinet d'eau en amont du four,
- passez énergiquement un chiffon imbibé légèrement de vaseline sur toutes les superficies métalliques,
- laissez la porte du four entrouverte,
- appliquez du talc sur les joints.